

LE RÔLE DE LA RESTAURATION DE RUE DANS L'APPROVISIONNEMENT DES VILLES EN VIANDE SAUVAGE : LE CAS DE YAOUNDÉ (CAMEROUN)

1998.- In : D. BLEY *et al.*, éds., *Villes du Sud et environnement*. Ed. du Bergier, Travaux de la Société d'Ecologie Humaine, pp. 171-182, 2 tabl.

Serge BAHUCHET et Kornelia IOVEVA-BAILLON

Le commerce de viande¹

La préservation de la biodiversité dans les forêts équatoriales est maintenant une préoccupation prioritaire pour l'avenir de notre planète. Les forêts denses humides représentent les écosystèmes où la diversité biologique et la complexité écologique sont les plus grandes sur la surface de la terre, la forêt d'Afrique centrale ne fait pas exception. De ce fait, plusieurs zones destinées à la conservation de la nature sont à l'étude dans plusieurs pays africains. Ainsi au Cameroun, trois vastes réserves devraient permettre de préserver la forêt dense humide, dans la moitié sud de ce pays. Elles représenteraient une surface de l'ordre du cinquième de la forêt camerounaise. Toutefois, l'un des problèmes, et non des moindres, qui se pose aux responsables de ces projets, est la présence de populations rurales au sein des mêmes massifs forestiers. Ces populations tirent leur subsistance de la pratique de l'agriculture itinérante sur brûlis, complétée par l'exploitation des ressources forestières (collecte, chasse, piégeage et pêche; cf. HLADIK, BAHUCHET & GARINE, 1989). En particulier, toutes les protéines de leur régime alimentaire proviennent de la faune sauvage, car l'élevage (poules et chèvres) n'est pratiqué que pour des transactions sociales (en particulier les dots).

Un autre facteur d'importance tient au fait que, bien qu'une partie du gibier tué soit consommée dans les communautés, une autre partie en est commercialisée vers l'extérieur. L'ampleur du phénomène, qui s'est d'ailleurs accentué ces dernières années en corrélation nette avec la chute des cours des cultures de rente (café, cacao), inquiète fortement les biologistes en ce qu'elle met en danger la survie des populations animales. Cette situation n'est pas sans poser de sérieux problèmes pour la mise en œuvre des programmes, tant de

¹ - Initiée par K. IOVEVA-BAILLON, cette enquête a bénéficié au début des conseils de François BAILLON, zoologue à l'ORSTOM. Par la suite, nous avons obtenu quelques soutiens du WWF (Yaoundé) grâce à l'attention de Steve GARTLAN, et du *Groupe d'étude des populations forestières* (GEPFE, Paris). Sophie BOULY de LESDAIN nous a généreusement fait profiter de ses collectes bibliographiques. Nous les en remercions tous chaleureusement.

conservation de la nature que de développement rural. Dans quelle mesure faudrait-il interdire toute chasse traditionnelle, qualifiée généralement de “braconnage”, dans quelle mesure au contraire serait-il possible de gérer cette pratique ? Préconiser purement et simplement une interdiction du “braconnage”, c’est faire abstraction de la réalité : des gens chassent et vendent de la viande pour gagner leur vie, et d’autres achètent et consomment parce qu’ils en ressentent le besoin.

Corrélativement, il a été reconnu que les populations citadines, de plus en plus importantes démographiquement, emploient une quantité notable de produits forestiers, mais souvent d’une manière peu compatibles avec un “développement durable”. D’une manière elliptique, on peut affirmer que “l’avenir des forêts tropicales et des peuples forestiers se joue aussi en ville”.² En particulier, les produits sauvages consommés dans les villes africaines situées en zone forestière sont nombreux : outre le bois de chauffe, les matières premières (construction, menuiserie, vannerie), les fruits, épices et condiments, les plantes médicinales, la viande sauvage est certainement la ressource la plus valorisée. Un très net “flux” de viande de chasse approvisionne ainsi les gros bourgs et les villes, jusqu’à la capitale même, Yaoundé.

Si la présence de gibier sur les marchés de certaines grandes villes comme Kisangani au Zaïre (COLYN *et al.*, 1987) a été analysée, et l’importance actuelle du commerce de viande pour les communautés rurales signalée notamment au Cameroun (DOUNIAS, 1993) et au Gabon (LAHM, 1993), la diffusion et la consommation en tant que telles dans les villes restent encore à préciser. Pour cette raison nous avons entrepris depuis 1994 une enquête approfondie prenant en compte tous les maillons du circuit de la viande, du piéteur au consommateur, selon une démarche d’ethnographie et d’ethnoscience. Il s’agissait de comprendre les motivations de chaque participant de cette chaîne, et de comprendre ce que la viande représente, étape par étape, dans les représentations et les habitudes culturelles. En ville, ultime maillon de la chaîne, notre attention s’est portée sur les consommateurs. Qui sont les acheteurs de cette viande sauvage, et pourquoi la mangent-ils ? L’enquête, menée en 1994-1995, a porté sur tous les lieux de vente et de consommation : marchés, restaurants, gargotes et même maisons privées. Pour avoir une image la plus précise possible, l’une

² - Cette conviction nous a poussé à développer un volet sur “l’interface ville-forêt” dans le programme “Avenir des Peuples des Forêts Tropicales” (APFT) de la Commission Européenne (DG VIII). (Cf. TREFON 1994, 1995). Notre présente recherche a, depuis, été intégrée dans ce volet d’APFT.

d'entre nous (KIB) a exploré tant les quartiers populaires que les quartiers résidentiels de la capitale, visitant les divers endroits et y discutant avec les principaux intéressés, propriétaires et consommateurs. Ensuite pendant une année entière (1995-1996) celle-ci a effectué des enquêtes orales auprès des revendeurs et des relevés systématiques et répétés sur les marchés de Yaoundé, et dans plusieurs types de restaurants et gargotes; ils nous ont permis d'évaluer l'importance du commerce et ses variations saisonnières (IOVEVA-BAILLON en prép.).

Les types de restaurants

Dans une ville comme Yaoundé, forte de plus d'un million d'habitants, nombreux sont les lieux publics où l'on achète de la nourriture préparée, dans des lieux fermés (divers restaurants), dans les marchés et dans la rue, des vendeurs ambulants ou installés proposant ananas épluchés, carottes nettoyées ou mangues mures, préparant devant le chaland brochettes, jarrets de porcs, poissons, fruits de safous ou épis de maïs grillés sur la braise, ou servant omelettes et sandwichs de margarine pour accompagner du café au lait. Restaurants, gargotes, "chantiers", "circuits", "chez les veuves"³, "aides-mamans", "tourne-dos", "sauveteurs"⁴... la nomenclature camerounaise des lieux de restauration est riche et diversifiée, que nous décrivons ici.

L'importance de la restauration de rues dans les villes africaines, et la diversité des lieux de vente n'ont pas échappé aux observateurs. Ainsi DIOUF (1981) analyse-t-il les activités des restauratrices de Dakar, en replaçant l'existence des vendeuses de rue dans le contexte global de la misère économique et de la modicité des moyens des travailleurs : "Les restauratrices de la zone industrielle de Dakar constituent un exemple, entre tant d'autres, de la façon dont des centaines de femmes, dans les villes du tiers monde, sont engagées dans une bataille économique où leur arme principale sera la marmite." (1981 : 249). En complément, MAINET & MAINET (1990) décrivent les hommes des *tangana*, "cafetiers des trottoirs" qui proposent des petits-déjeuners à Dakar.

A Abidjan, la diversité des lieux de consommation est remarquable, telle qu'elle est rapportée par LEIMDORFER (1990 : 329-330). Mais le lieu de

³ - Terme utilisé au début des années 80 et qui semble désormais passé de mode, au profit de "circuit".

⁴ - Comprendre "vendeurs à la sauvette", terme désignant tous les marchand ambulants, aussi bien de divers objets ou accessoires que de fruits ou de biscuits.

restauration par excellence est le “maquis”, lui-même multiforme, car il va d’une sorte de restaurant à tables basses jusqu’à une cour enclose où se côtoient de nombreux “tabliers”.⁵ KOUAKOU N’GUESSAN (1983) situe avec pertinence les “maquis” dans le contexte économique de la crise économique que subissent les Africains : “La création des maquis fut une triple réponse aux questions de la restauration, des mets africains et des prix raisonnables ; l’ensemble se rapportant aux citadins moyens encore profondément attachés à leurs habitudes culinaires du village et ne pouvant trouver de possibilité de satisfaire leurs envies gastronomiques dans la grande cité sans grands frais. Il s’est agi donc de résoudre un des problèmes du pouvoir d’achat du “petit abidjanais” en lui permettant l’accès à des plats du territoire à bon marché.” (1983 : 549). VIDAL (1985) quant à elle, montre comment la restauration de rue concentre un très grand nombre d’emplois féminins, et assure une fonction capitale, en nourrissant à bon marché la population active sur les lieux de travail, alors que n’existe aucune sorte de cantines dans les écoles, bureaux, usines ou hôpitaux.

Tous ces articles bien documentés démontrent l’importance économique et sociale de la restauration populaire, fortement ancrée dans le secteur informel, pour les grandes villes africaines (et même pour les villes du tiers monde en général, comme l’indique l’article de synthèse de CHAULIAC & GERBOUIN-REROLLE 1994). Ils décrivent des situations aisément reconnaissables également à Yaoundé. Mais aucun n’aborde la question qui nous préoccupe ici, celle de la viande de brousse dans l’alimentation urbaine - hormis par la définition citée en exergue par LEIMDORFER (1990 : 325) : “*Maquis : restaurant semi-clandestin où l’on consomme surtout du gibier (fourni par les braconniers).*”⁶

La consommation de la viande de brousse

A Yaoundé, la viande de brousse se consomme dans trois lieux principaux : restaurants, “circuits” et “aides-mamans”.

Le restaurant peut être décrit comme *africain* et *de luxe*. Il fait appel à la conception européenne du restaurant : un endroit à décor agréable, où le consommateur déguste les plats, confortablement assis à des tables hautes. Un tel endroit n’est accessible qu’à une clientèle privilégiée. Ces restaurants sont pour la plupart implantés dans les quartiers résidentiels tel Bastos ou le centre ville. Tenus par des Camerounais ils ne se différencient cependant en rien des autres

⁵ - Comprendre “vendeurs sur une table” ou un banc, vendant un ou deux plats cuisinés.

⁶ - In *Inventaire des particularités lexicales du français en Afrique noire*, AUPELF-ACCT

restaurants tenus par des occidentaux, sinon par des prix nettement plus abordables, bien qu'encore trop élevés pour la majeure partie de la population de Yaoundé.

On y propose une cuisine mixte, c'est-à-dire des grillades et des plats européens ainsi que des spécialités du pays, plats de *ndole* (feuilles de *Vernonia*) et ragoûts à base de gibier, tel qu'athérure ("porc-épic"), serpent, phacochère, crocodile, etc. Dans ces lieux, les principaux consommateurs de gibier sont des étrangers. En effet il s'agit là d'une clientèle à la recherche d'exotisme, qui n'ose cependant pas se hasarder dans les quartiers populaires. En revanche, c'est la possibilité de pouvoir manger de la cuisine européenne qui attire la clientèle camerounaise disposant de moyens financiers suffisants. Dans ce cas, ce choix ne correspond pas à un rejet de la nourriture traditionnelle, mais à la volonté d'afficher son statut social.

Le prix du plat du gibier varie entre 2500 F CFA⁷ et 4000 F CFA selon les restaurants. Dans ceux qui visent une clientèle plutôt européenne, le gibier est un peu plus cher que les autres plats (avec une différence de l'ordre de 1000 F CFA), alors que les autres, destinés à la clientèle camerounaise, proposent des prix sensiblement identiques. Ajoutons que la plupart des hôtels offrent aux touristes la possibilité de déguster diverses viandes de brousse.

Dans les quartiers dits populaires, les endroits permettant de manger du gibier dans un certain confort sont les *circuits*. Il s'agit de lieux clos faisant partie de l'habitation d'une personne, qui transforme une partie de sa maison en restaurant (généralement le salon). En entrant dans un circuit l'impression d'une ambiance familiale prévaut, sensation due tant à l'ameublement (fauteuils, canapés, tables basses) qu'à la fidélité d'une clientèle se connaissant.

On distingue deux types de circuits selon qu'ils disposent ou non d'une licence. Les premiers sont généralement signalés par une enseigne, les seconds, sans être réellement annoncés, sont connus des usagers. Dans les deux cas, il est difficile d'en évaluer le nombre, à l'évidence très important dans Yaoundé.

Quoi qu'il en soit, le fonctionnement des deux types est identique, et leur publicité se fait grâce aux habitués des lieux, de bouche à oreille. Certains circuits que l'on peut qualifier de haut standing, se distinguent en accueillant une élite aisée, comme les hauts fonctionnaires. Pour les autres, l'appartenance à une classe sociale particulière n'a pas d'importance.

⁷ - 100 F CFA = 1 FF, depuis 1994.

Bien que le gibier soit leur spécialité, les circuits proposent également poulets et poissons grillés. Entre les différents circuits les prix varient considérablement. Pour ceux que nous avons appelé de “haut standing” les prix tournent autour de 2500 F CFA quel que soit le type de gibier. Seuls les plats d'éléphant sont plus chers (5000 F CFA). Dans les autres, les prix sont beaucoup plus abordables, ne dépassant pas 1000 CFA.

Il est ici de coutume de discuter les prix : la tenancière (ce sont en effet des femmes qui, la plupart du temps, tiennent les circuits) fixe le prix en fonction du morceau du gibier demandé par le client, mais elle accordera un rabais aux habitués.

Les “aides-mamans” et la consommation quotidienne

La troisième catégorie correspond à la vente dans la rue : les consommateurs choisissent la portion directement dans une marmite. Le client, s'asseyant sur un banc de bois à côté de la marchande, est servi dans une assiette émaillée ou en plastique et consomme sur place, en plein-air. Les outils de travail se limitent donc à deux ou trois marmites et quelques couverts en plastique. Généralement, la vendeuse ne dispose pas de réchaud et vend sa cuisine qui refroidit au fil de la journée.

Ces “aides-mamans” sont présentes dans tout Yaoundé, souvent installées à des endroits stratégiques, devant les usines, la gare ferroviaire, les gares routières, à côté des ministères, au pourtour des grands marchés, des écoles, des hôpitaux ainsi que devant les bars. Celles qui sont installées devant les bars doivent payer une “patente” au propriétaire des lieux qui en fixe le tarif à son gré en fonction du quartier : de 350 F CFA par jour dans les quartiers populaires à 1000 F CFA au Centre ville.

Les habitants de Yaoundé expliquent ce nom par une forme d'entraide : les “aides-mamans”⁸ aident la population en proposant une nourriture bon marché, en même temps que les clients les aident en mangeant chez elles.

Dans les quartiers plus exigeants (ministères, gares), certaines aides-mamans ont une petite installation précaire : une cabane en planches aménagée de banc en bois et de longues tables basses. De tels endroits sont appelés “*tourne-dos*” à cause de la disposition des tables (on tourne le dos à la rue).

Les vendeuses à la marmite sont très nombreuses à Yaoundé : le recensement auquel nous avons procédé en septembre 1995, dans 39 des 63

⁸ - Naguère l'appellation “Maman-ndole” (du nom du plat national du Sud camerounais, les feuilles de *Vernonia*) désignait ces dames.

quartiers de la ville, nous donne le chiffre de 845 “aides-mamans”, dont 162 pour le seul Centre ville (voir liste en annexe).

Toutes les aides-mamans, même celles disposant d’un petit abri, apportent leurs marmites chaque matin, généralement deux : dans l’une il y a du gibier, dans l’autre du poisson ou de la viande d’animaux domestiques. Ici, les prix sont modestes : de 250 F CFA dans la rue, à 500 F CFA dans les “tourne-dos”.

Toutes ne vendent cependant pas du gibier. Si certaines préparent deux plats, l’un de gibier et l’autre de viande ou de poisson, d’autres ne proposent que ces derniers, en particulier celles qui sont implantées dans les quartiers à dominante musulmane (Mokolo, Briqueterie). La raison en est l’impureté supposée de ces viandes provenant d’animaux n’ayant pas été égorgés.

Le rôle des aides-mamans dans la diffusion des mets nationaux est primordiale. Leur clientèle est très variée, elle touche toutes les catégories professionnelles, aussi bien des fonctionnaires que des vendeurs ambulants et même des gens sans emploi.

Pour mener à bien leur commerce les aides-mamans doivent quelquefois se rabattre sur le gibier boucané qui coûte moins cher que le frais et est plus facilement disponible sur le marché. En revanche le prix d’achat trop élevé de certains types de gibier, comme le crocodile, empêche de les proposer.

La portion est toujours accompagnée de manioc, de banane-plantain, de riz ou de haricots. Lorsque l’aide-maman propose deux plats, gibier et viande d’élevage, les prix sont sensiblement équivalents, à 100 F CFA près. Elles ont aussi leur clientèle de fidèles auxquels elles peuvent accorder un rabais de 100 F CFA par plat.

DONGMO (1990 : 23-24) a consacré une importante thèse à l’approvisionnement alimentaire de Yaoundé, dans laquelle il décrit la consommation et les lieux de commercialisation, à partir d’enquêtes réalisées principalement en 1984. Si les types de lieux de consommation que nous avons observés en 1994 sont comparables, la nomenclature présente des différences notables. Il distingue les restaurants des points de vente sur le trottoir - et parmi ces derniers, seulement les vendeurs de viande de bœuf grillée, et les vendeuses de beignets, de haricots ou de divers aliments grillés (fruits de safou, poissons, plantains, etc.); il ne mentionne pas les vendeuses à la marmite (au contraire de KENGNE FODOUOP (1991 : 57) qui classe bien les “vendeuses de plats cuisinés” dans les petits métiers). Parmi les restaurants, outre ceux de style européen, Dongmo décrit deux types de restaurants “africains” : les *bidi bi nam*

(“nourriture de pays”) qui proposent des plats camerounais, et sont tenus par des femmes, et les “aide-maman”, tenus par des hommes servant des aliments d’origine européenne (café, pain, macaroni, riz, etc.). Viennent ensuite les “chantiers” ou “circuits” qui sont des restaurants clandestins, c’est là qu’est vendu le gibier. Enfin les cafétérias préparent les petits en-cas (café, pain et omelettes). On observe donc un glissement pour l’appellation “aide-maman”, ce que confirment nos enquêtes.

Les espèces consommées

Les espèces les plus fréquentes dans les circuits sont : athérure (*Atherurus africanus*), aulacode (*Thryonomys swinderianus*), pangolin (principalement *Manis tricuspis*), phacochère (*Phacochoerus aethiopicus*), potamochère (*Potamochoerus porcus*), varan (*Varanus niloticus*, *V. griseus*), les céphalophes (*Cephalophus monticola*, *C. dorsalis*, *C. callipygus*), vipère (*Bitis spp.*), python (*Python sebae*), divers singes (cercopithèques, cercocèbes) et même éléphant.

N'ayant pas d'argent à investir, les aides-mamans propose un gibier moins varié, avec une seule espèce par jour. Les plus fréquents dans les marmites sont les singes (quelquefois même gorille et chimpanzé), le potamochère et les céphalophes. L'athérure, l'aulacode et le pangolin sont trop chers pour le nombre de parts possibles : les vendeuses n’en proposent que de temps en temps pour faire plaisir à leurs clients réguliers, malgré un bénéfice inexistant.

Pourquoi manger du gibier ?

Actuellement, l’observateur ne peut manquer de rencontrer de la viande de brousse dans *tous* les lieux de consommation alimentaire à Yaoundé. Le contraste est d’autant plus frappant avec les études antérieures, soit que le gibier n’était que peu présent, soit que les auteurs aient occulté son existence - probablement les deux, une faible présence ne nécessitant pas un traitement particulier, par rapport à d’autres produits alimentaires.

Ainsi Dongmo, dans son étude détaillée sur l’approvisionnement, ne mentionne-t-il qu’en passant les viandes de brousse. Dans l’analyse des structures de repas, la fréquence des aliments est éloquente : alors que toutes les viandes domestiques confondues (bœuf, porc, mouton, chèvre, poulet) apparaissent dans 37,5 % des repas, le gibier n’intervient que dans 2,4 % (dont 2 % pour le gibier sec, et seulement 0,4 pour la viande fraîche) (DONGMO 1990 : 19, enquête directe en février 1986, sur 3710 repas). Et dans sa description des plats vendus, le gibier n’apparaît pas du tout.

C'est dire si le facteur "viande sauvage" reste limité à ce moment - DONGMO discute cependant plus loin des modes de chasse et des différents "producteurs" de viande sauvage (à propos des "réponses de la production dans l'arrière-pays"), pour indiquer qu'ils fournissent soit des particuliers soit des "gargotes" (1990 : 185-186). A cette époque donc, le gibier est réservé aux "circuits", lieux de délasserment "discrets et luxueux", vivement animés la nuit mais "à niveau de prix élevé" (1990 : 24). Il est évident que nous nous trouvons là au début du commerce de viande sauvage vers la ville de Yaoundé, et surtout que cette viande n'est pas une nourriture *ordinaire*. Cette impression est renforcée à la lecture de l'ouvrage de Kengne Fodouop (1991). S'il décrit tous les types de vendeurs et de fabricants de produits alimentaires, le mot de gibier n'est jamais mentionné, même dans la liste des plats vendus dans la rue - son étude ayant été menée en 1988-1989.

Depuis que la journée continue de travail a été instaurée en 1994 sur le territoire camerounais, le rôle des aides-mamans s'est considérablement accrue. En effet, n'ayant pas le temps de rentrer à domicile, des centaines d'employés viennent manger chez elles à la pause de midi. Ainsi une seule vendeuse peut-elle servir plus de 20 personnes chaque jour.

N'ayant pas une lourde structure à gérer, elles offrent une *nourriture bon marché* car elles ne recherchent qu'un bénéfice limité au minimum vital. Les aides-mamans sont la cantine quotidienne de milliers d'employés. Même si elles ne figurent pas dans la liste officielle des métiers, leur importance sociale et économique ne peut pas être ignorée.

Le deuxième facteur tient au prix des produits. Nous avons pu constater que, tant dans les divers restaurants que dans la rue, la différence de prix entre plats de viande sauvage ou de viande d'animaux domestiques (boeuf, porc, poulet) voire de poisson, n'était pas significative (Tableau 1). Dans ce contexte, *tous les plats étant au même prix*, le consommateur se donne le plaisir de choisir ce qu'il préfère, c'est-à-dire le gibier, et même son gibier favori lorsqu'il en trouve !

Tableau 1 : Comparaison des prix des portions

	gibier	poisson	poulet	viande	divers
Aides-mamans	150-500	250-400	200	500-600	<i>ndole</i> 350
Circuits	1000-2000	1000-2000	1000-4000	1000	

En troisième lieu, la *crise économique* que vit le Cameroun depuis une dizaine d'années puis la dévaluation du franc CFA au début de 1994 ont entraîné

à la fois une baisse du pouvoir d'achat et une hausse des prix du gibier au marché. Ainsi la pièce de gibier a augmenté de plus de 1000 F CFA. Les animaux les plus appréciés (athérure, pangolin, aulacode), sujets à forte demande et donc à spéculation, atteignent aisément 5000 F CFA. En conséquence, il est difficile à un ménage camerounais, dont le revenu mensuel moyen ne dépasse pas 40000 F CFA (et qui compte 4 ou 5 personnes), de se permettre de dépenser une telle somme pour deux kilogrammes de viande. De tels prix interdisent aux Camerounais une fréquente consommation familiale de viande de brousse.

L'argent se faisant rare, les gens sortent moins; la fréquentation des circuits a nettement diminué. Nombre de restaurants et de circuits connaissent une existence éphémère, même si les prix n'ont pas changé depuis la dévaluation : en effet, pour ne pas rebuter leur clientèle, les propriétaires des circuits ont maintenu les mêmes tarifs, mais en diminuant le contenu des plats, sans que cette petite ruse suffise à empêcher le désintérêt de nombreux clients.

Des circuits devenus trop onéreux pour le pouvoir d'achat, du gibier trop cher pour une consommation à la maison, une insuffisante différence de prix entre le bœuf et l'antilope : tous ces facteurs expliquent le succès des aides-mamans, les seules qui permettent aux citadins de déguster un plat de gibier sans grever le budget domestique, grâce à la pratique de prix dérisoires mais satisfaisants pour les deux parties.

Conclusion

A Yaoundé, chaque jour, chaque midi, des centaines de femmes proposent à la pratique, dans tous les quartiers, des portions cuisinées de viande sauvage, à un prix très modique. *Aujourd'hui au Cameroun, si le gibier reste l'aliment le plus apprécié, pourvu d'une image très valorisée, il n'est paradoxalement plus le mets de luxe qu'il fut naguère, car il est devenu le menu quotidien de milliers de passants, employés et fonctionnaires.*

Il reste à analyser par quel dysfonctionnement économique les aliments animaux d'origine domestique n'entrent pas en compétition avec le gibier et ne représentent donc aucunement une alternative. A notre avis, ce devrait être là une priorité pour tous les intervenants concernés par la préservation de la faune sauvage, dont les actions devraient être axées vers un développement de l'approvisionnement en viande d'élevage plus que vers une illusoire répression du braconnage et du commerce du gibier.

Annexe

Recensement des “aides-mamans” des principaux quartiers de Yaoundé
(évaluation en septembre 1995)

Anguissa	12
Centre ville	162
Djoungolo	8
Ekie	3
Ekounou	24
Eleveur	7
Elig Edzoa	28
Elig Effa	7
Elig Essono	46
Emana	16
Emombo	17
Essos	43
Etam Bafia	4
Etoa Meki	9
Etoudi	21
Gare centrale	11
Kondengui	32
Lycée bilingue	12
Madagascar	4
Mbalmayo	13
Mbankolo	0
Melen	20
Mimboman	14
Mokolo	11
Mvog Ada	63
Mvog Mbi	64

Ngoa Ekele	20
Ngousso	11
Nkol Eton	10
Nkol Ewe	8
Nkol-Messeng	7
Nkolndongo	37
Nlongkak	17
Nsam	14
Nsimeyong	27
Omnisport	13
Quartier Fouda	6
Rue Manguier	16
Santa Barbara	8

TOTAL 845

Quartiers non recensés :
Nkomo, Olézoa, Tsinga, Bastos,
Brasseries, Efoulan, Dakar, Etoug Ebé,
Mendong, Obili, Cité verte, Mvog Beti,
Messa, Carrière, Nkonkana, Briqueterie,
Messassi, Mvolyé, Tongolo, Mfoulassi,
Biyem Assi, Obobogo

Serge BAHUCHET est ethnoécologiste, Directeur de recherche au CNRS (LACITO, Paris) ;
Kornelia IOVEVA-BAILLON, diplômée en écologie, est chargée de mission au WWF et à l'APFT
à Yaoundé.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- CHAULIAC, M. & P. GERBOUIN-REROLLE, 1994.- Alimentation de rue : une approche globale. *L'enfant en milieu tropical*. Centre international de l'enfance, Paris, n° 213, pp. 5-20.
- COLYN, M. *et al.*, 1987.- Données sur l'exploitation du "petit et moyen gibier" des forêts ombrophiles du Zaïre. In : CLERS (B. des), ed., *Wildlife management in Sub-Saharan Africa*, Paris, Fondation internationale pour la sauvegarde du gibier, pp. 110-145
- DIOUF, M.B., 1981 - Les restauratrices de la zone industrielle de Dakar, ou la guerre des marmites. *Cahiers d'Etudes africaines*, 81-83, XXI-1-3, pp. 237-250
- DONGMO, J.-L., 1990.- *L'approvisionnement alimentaire de Yaoundé*. Faculté des lettres et sciences humaines (Yaoundé), 230 p.
- DOUNIAS, E., 1993.- *Dynamique et gestion différentielle du système de production à dominante agricole des Mvae du sud Cameroun forestier*. Thèse de doctorat, Université Montpellier II, 632 p.
- HLADIK, C.M., BAHUCHET, S. & GARINE, I. de 1989.- *Se nourrir en forêt équatoriale : anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*. Paris, Unesco-MAB, 110 p.
- KENGNE FODOUOP, 1991 - *Les petits métiers de rue et l'emploi. Le cas de Yaoundé*. Ed. Sopecam, coll. Idées, 164 p.
- KOUAKOU N'GUESSAN F., 1983 - Les "maquis d'Abidjan. Abidjan au coin de la rue. Eléments de la vie citadine dans la métropole ivoirienne. *Cah. O.R.S.T.O.M., sér. Sci.Hum.*, vol. n° 4, pp. 545-550
- LAHM, S., 1993.- Utilization of forest resources and local variation of wildlife populations in NE Gabon. In : HLADIK *et al.*, eds, *Tropical forests, people and food, biocultural interactions and applications to development*. UNESCO-MAB/Parthenon, pp. 213-226.
- LEIMDORFER, F., 1990 - Dans les "maquis" d'Abidjan. in : *Les restaurants dans le monde et à travers les âges.*, sous la dir. de A. Huetz de Lempis et J.-R. Pitte. éd. Glénat, Grenoble, pp. 325-336
- MAINET, N. & MAINET, G., 1990 - Dans les rues de Dakar. in : *Les restaurants dans le monde et à travers les âges.*, sous la dir. de A. HUETZ de LEMPS & J.-R. PITTE. éd. Glénat, Grenoble, pp. 319-323
- TREFON, T., 1994.- *City dwellers and the Central African tropical forest: resource use and perceptions*. Rapport pour la DG XI, Commission Européenne, ULB, Bruxelles, 54 p.
- TREFON, T., 1995.- *The challenge of attaining sustainable use of forest products by Central African city dwellers*. Communication à l'African Studies Association, 38th annual meeting, Orlando, nov. 1995.
- VIDAL, C., 1985 - L'artisanat féminin et la restauration populaire à Abidjan. In : *Femmes et politiques alimentaires*, éd. O.R.S.T.O.M, coll. Colloques et Séminaires, pp. 548-556